

苹果派

咔嚓咔嚓，松脆的款待。特制甜品完成。

主要材料

苹果
「『自彩季节可尔必思』
猕猴桃&柠檬」
可尔必思(株)发酵黄油



材料名	10人份所需材料	材料名	10人份所需材料
A可尔必思(株)发酵黄油 (放在室温中使之软化)	50g	C肉桂粉	1/4小匙
A白砂糖	30g(略多于2大匙)	C白砂糖	30g(略多于2大匙)
鸡蛋	中等大小1个	西式酥皮 (5枚重叠, 切成8cm的正方形)	10组
B杏仁粉	50g	融化的黄油	适量
B全麦粉	10g(略多于1大匙)	兰花	适量
「『自彩季节可尔必思』 猕猴桃&柠檬」	25cc(5小匙)	蓝莓	适量
苹果(去皮, 切成薄片)	1个(300g)	苹果	适量

制作方法

- 1 在(1)中加入B搅拌。之后分4次加入「『自彩季节可尔必思』猕猴桃&柠檬」，边加边搅拌。
- 2 在碗中加入C。苹果切丝后和C充分混合。
- 3 在西式酥皮的中央加上略多于1大匙的(2)，再在上面加上2大匙的(3)。
- 4 用西式酥皮包起来，或者卷成棒状包住。
- 5 在(4)的表面涂上融化了的黄油，烤箱设定200℃，烘烤15~18分钟。
- 6 在盘子中盛放(5)，旁边点缀兰花、蓝莓和苹果。